acqua cõmuna/ Et uolendone far doi piat-
telli nõ gli porre piu ch vno/ ó doi bianchi
doua/ & fa questa pasta ben dura/ da poi
fame pastoncelli longhi vn palmo & sot-
tili quanto vna paglicca/ Et togli vn filo
di ferro longo vn palmo/ ó piu/ & sottile
quanto vn spago/ & ponilo sopral dutto
pastoncello/ & dagli vna uolta con tutte
doi le mani sopra vna tauola da poi cac-
cia for il ferro/ & ristira il maccharone p-
tusato i mezo/ Et questi maccharoni se-
deueno secchar alsole/ & durrando doi
ó tre anni/ specialmente facendoli de la
luna de agusto/ & cocili i acqua ó imbrodo
dicarne/ & mettegli i piattegli cõ caso grat-
tugiato i bona quantita/ butturo frescho
& spetie dolci/ Et questi tali maccharoni uo-
gliono bollir perspatio de doi hor

Vermicelli.

I stempera la pasta como e dutto di sopra/ &
fila la sottile rompendola apezoli peccini
cõ le dita amodo di vermicelli/ & poneli asec-
char alsole/ & durarando doi ó tre anni/
Et quando li uorrai cocer falli cocer in bro-
do di carne/ ó di bon pollo grosso per spa-
tio duna hora/ Et poi fa le menestre & mu-
tini caso grattugiato & spetie/ Se nõ fus-
se tempo dicarne cocioli con latte de amã-
dole con zuccharo/ ó uero i latte de ca-
pra/ Et per ch questo latte nõ uole bollir
quanto ch richiedono li uermicelli falli
bollir prima cõ vnpocha dacqua como
si fa il riso/ Et simelemente se deueno co-
cere le lasange le trite ó vero fermetin
Et tutte queste viuande di pasta deueno
esser gialle dizafrano/ Excetto quando
se coceno i latte.

Menestra dherbette.

O gli le foglia di viete/ & vn pocha di bor-
ragine & fagli dar un boglio i acqua cha-
ra bogliente quando le metti dentro/ da
poi cacciale fore & battile molto ben col
coltello/ Et togli vn pocho di petrosillo/ &
di menta cruda/ & simelemente le batti
cole dutte herbe/ Dapoi macinale bene y
nel mortale/ & mettile i vna pignatta
con brodo grasso & falle bollir vn pocho/
Et sel pare mettei vn pocho di pepe.

Riso con latte de mandole.

Er farne dece menestre Togli vna libra de
amandole & mondale bene ch siano bia-
che/ Et togli meza libra di fin Riso/ & la-
ualo doi ó tre uolte cõ acqua tepida/ &
ponilo alfocho cõ acqua chiara & fallo
ben cocer/ Dapoi caccial for & ponilo asciuc-
car/ Dapoi pista molto bene le dutte amãdo-
le bagnandole & sbroffandole di sopra spesso
con vn pocha dacqua frescha Accio ch non
facciano olio/ & distemperale cõ acqua fre-
scha & passale per lastamegnia & mutti
a bollire questo latte in vna pignatta
giongendoui meza libra di zuccharo fino